

PINTA NEGRA

_ branco . white . blanc

RESERVA

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

LITRAGEM
0,75

ANO
2025

TEOR ÁLCOOL
12,5% vol.

ACIDEZ TOTAL
6,06 g/l

pH
3,53

PRODUÇÃO
20 000

ENGARRAFAMENTO | LANÇAMENTO
Fevereiro 2026 | Fevereiro 2026

ENOLOGIA
Diogo Lopes

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

PAÍS
Portugal

REGIÃO
Lisboa

LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS
Ventosa, Torres Vedras, Portugal;
vinha de ligeira encosta

CLIMA
Atlântico

SOLOS
Argilo-Calcário

GARRAFA
EAN // 5600999401335

CAIXA DE CARTÃO (6X 0,75CL)
ITF // 65600999401337



INFORMAÇÕES

TIPO
Branco

CASTAS
Arinto e Chardonnay

DENOMINAÇÃO
IG Lisboa

VINIFICAÇÃO
Desengace total, ligeira prensagem, decantação a frio, fermentação em barricas de 400L de carvalho francês. Fez batonnage durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA
Vinho de cor limão palha, atractiva; Boa expressão aromática onde se realça a fruta das variedades utilizadas, o toque fresco da casta. Arinto, maçã verde, dando-lhe juventude e aromas mais de carácter tropical numa boa ligação com a madeira onde fermentou parcialmente, da casta Chardonnay; conjunto aromático rico e equilibrado. No paladar novamente a sua frescura através de uma boa acidez numa envoltura do seu corpo delicado bem ligado com a fruta mais madura e a presença da madeira quase imperceptível. Bom equilíbrio e persistência no final de boca.

GASTRONOMIA
Acompanha queijos de pasta mole, bacalhau assado no forno e outros peixes gordos assados.

OBSERVAÇÕES
Conservar a garrafa deitada à temperatura de 12°C. Servir à temperatura de 12°C.

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

	Gar.	Cx.	Pal.
ALTURA (MM)	300	310	1700
LARGURA (MM)	80	245	800
PROFUNDIDADE (MM)	80	165	1200
PESO LÍQUIDO (KG)	0,75	4,5	473
PESO BRUTO (KG)	1,3	8,35	900
Nº DE GARRAFAS/CAIXA	6		
Nº DE CAIXAS/CAMADA	21		
Nº DE CAMADAS/PALETE	5		
Nº DE CAIXAS/PALETE	105		